

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

## Plano de Trabalho Docente - 2019

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52

ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauru
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Componente Curricular:	Planejamento Alimentar		
Módulo:	2	C. H. Semanal:	5,00
Professor:	KELLY CRISTINA RIBEIRO AGUIAR ;		

**I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.**

- Exercer atividades de treinamento e desenvolvimento.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia nas diferentes fases da vida.
- Prestar orientação nutricional a coletividades sadias.
- Realizar planos de orientação nutricional
- Calcular gasto energético.
- Comunicar-se
- Desenvolver programas de orientação alimentar.
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais
- Exercer atividades de treinamento e desenvolvimento.
- Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
- Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.
- Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais Conferir adesão à orientação dietético-nutricional.
- Orientar familiares e/ ou responsáveis quanto aos cuidados nutricionais de indivíduos Sadios
- Administrar Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e Unidades de nutrição e Dietética ( UND)
- Realizar inquérito alimentar.
- Calcular gasto energético.

**II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular**

## Competências

1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.
3. Planejar e analisar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.

## Habilidades

- 1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.
- 1.3. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.
- 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.
- 2.1. Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade.
- 2.2. Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras).
- 2.3. Informar os direitos da lactante conforme legislação.
- 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.
- 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias.

## Bases Tecnológicas

1. Leis da Alimentação segundo Escudero:
  - 1.1. conceitos básicos
2. Caloria (kCal/ kJ):
  - 2.1. conceitos básicos
3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio:
  - 3.1. Gasto Energético Basal (GEB);
  - 3.2. Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER)
4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes
5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (Net Dietary Protein Calory)
6. Regras para elaboração de cardápios
7. Elaboração de cardápios com distribuição de macro nutrientes e balanceamento
8. Desenvolvimento humano:
  - 8.1. características da idade e fase fisiológica.
9. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação:
  - 9.1. gestante (fatores de risco e gestação na adolescência);
  - 9.2. lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);

## 9.3. nutriz

## 10. Aleitamento materno:

10.1. manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento

11. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do:

11.1. pré-escolar;

11.2. escolar;

11.3. adolescente;

11.4. adulto;

11.5. terceira idade;

11.6. esportista

12. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:

12.1. planilhas impressas;

12.2. planilhas eletrônicas;

12.3. softwares específicos.

## III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.3. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.; 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	1. Leis da Alimentação segundo Escudero;; 1.1. conceitos básicos; 6. Regras para elaboração de cardápios;	Aula Expositiva. Apresentação Data Show. Atividade em Grupo.	04/02/19	11/02/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	1. Leis da Alimentação segundo Escudero;; 1.1. conceitos básicos; 2. Caloria (kCal/ kJ);; 2.1. Conceitos básicos; 3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio;; 3.1. Gasto Energético Basal (GEB);; 3.2. Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER);	Apresentação em Data Show. Exposição em lousa. Exercícios. Atividade em grupo.	12/02/19	26/02/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.; 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (Net Dietary Protein Calory);	Apresentação Data Show. Exposição em Lousa. Lista de Exercícios	01/04/19	08/04/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.;	8. Desenvolvimento humano;; 8.1. características da idade e fase fisiológica.;	Apresentação Data Show.	16/04/19	16/04/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.; 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	7. Elaboração de cardápios com distribuição de macro nutrientes e balanceamento;	Apresentação Data Show. Exposição em Lousa. Exercícios. Utilização tabela TACO.	19/03/19	26/03/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes;	Carnaval	04/03/19	05/03/19
3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	12. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando;;	Apresentação Data Show. Exposição em Lousa. Exercícios.	11/03/19	18/03/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.; 3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudias.;	11.5. terceira idade;;	Devolutivas e considerações finais sobre elaboração qualitativa, semi-quantitativa e quantitativa de cardápios.	25/06/19	02/07/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;		Apresentação Data Show. Elaboração de cardápio.	27/05/19	28/05/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	9.2. lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);;	Aula Prática em Laboratório de TD	07/05/19	07/05/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.3. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.; 3.2. Elaborar	1. Leis da Alimentação segundo Escudero;; 3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio;; 4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes; 7. Elaboração de cardápios com distribuição de macro nutrientes e balanceamento;	ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR	13/05/19	14/05/19

cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias.;				
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	11.1. pré-escolar;; 11.2. escolar;;	Apresentação Data Show.	06/05/19	07/05/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.;	9.2. lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);;	Apresentação Data Show.	30/04/19	30/04/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 2.1. Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade.; 2.2. Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras).; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	9. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação;; 9.1. gestante (fatores de risco e gestação na adolescência);; 9.3. nutriz; 10. Aleitamento materno;; 10.1. manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento.;	Apresentação Data Show. Listas de Exercícios/Estudos de casos.	22/04/19	29/04/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	1. Leis da Alimentação segundo Escudero;; 1.1. conceitos básicos; 2. Caloria (kCal/ kJ);; 2.1. conceitos básicos; 3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio;; 3.1. Gasto Energético Basal (GEB);; 3.2. Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER); 4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes; 5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (Net Dietary Protein Calory); 6. Regras para elaboração de cardápios;	Avaliação Teórica. Correção de Prova e Recuperação.	09/04/19	15/04/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	11.1. pré-escolar;;	Aula Prática em Laboratório de TD	21/05/19	21/05/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	11.3. adolescente;; 11.4. adulto;;	Aula Expositiva: data Show.	20/05/19	20/05/19
1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.; 1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	9.2. lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);; 11.1. pré-escolar;; 11.2. escolar;; 11.3. adolescente;; 11.4. adulto;; 11.5. terceira idade;; 11.6. esportista;	Avaliação Teórica 2. Correção de Prova. Recuperação.	17/06/19	24/06/19
3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias.;	12. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando;; 12.1. planilhas impressas;; 12.2. planilhas eletrônicas;; 12.3. softwares específicos.;	Apresentação Data Show. Atividade em laboratório de Informática.	10/06/19	11/06/19
2.1. Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade.; 2.3. Informar os direitos da lactante conforme legislação.;	10.1. manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento.;	Seminário.	04/06/19	04/06/19
1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.; 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.;	11.6. esportista;	Aula Expositiva: Apresentação Data show.	03/06/19	03/06/19

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.	Avaliação Escrita ; Avaliação Prática ; Estudo de Caso ; Lista de Exercícios ; Participação em Aula ; Recuperação ;	Adequação ao Público Alvo ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ; Comunicabilidade ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ;	Exposição oral e escrita das atividades conforme o planejado.
2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.	Avaliação Escrita ; Seminário/Apresentação ; Estudo de Caso ; Lista de Exercícios ; Recuperação ; Participação em Aula ;	Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Comunicabilidade ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ;	Exposição oral das atividades conforme o planejado.
3. Planejar e analisar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.	Lista de Exercícios ; Recuperação ; Participação em Aula ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Relacionamento de Conceitos ;	Elaboração de material técnico (cardápios) de acordo com as normas exigidas.

#### V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Atendimento a alunos por	Participação em
---------------------	--------------------------	-----------------

	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
<b>Fevereiro</b>	Recepção dos alunos; Orientação e esclarecimentos sobre o curso; Acompanhamento das ausências e comunicação das mesmas ao coordenador e orientador educacional	Levantamento das lacunas de aprendizagem	Listas de Exercícios	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar materiais para procedimento didático	01 e 02 - Reunião Planejamento
<b>Março</b>	01 - Dia da Escola Família: atividades culturais, esportivas e palestras	Organização de recuperação contínua de possíveis lacunas encontradas	Correção de Listas de Exercícios	Revisão do Plano de Aula	06 - Reunião de Curso 16 - Reunião Pedagógica
<b>Abril</b>	Reduzir possíveis focos de resistências e conflitos	Aplicação de atividade a ser desenvolvida pelo aluno com defasagem de aprendizado	- Preparo de 3 avaliações - Correção - Elaborar recuperação contínua	Revisão do plano de aula para trabalhar lacunas de aprendizagem	26 - Conselho de Classe
<b>Mai</b>	Acompanhamento das ausências e comunicação à coordenação	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizagem	- Correção - Identificação dos principais conteúdos a serem intensificados na avaliação	Revisão do plano de aula para trabalhar lacunas de aprendizagem	04 - reunião de curso 25 - reunião pedagógica
<b>Junho</b>	Atividades Culturais - Arraiá da ETEC	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizagem	- Preparo Avaliação Final - Correção - Recuperação	Revisão do plano de aula para trabalhar lacunas de aprendizagem	
<b>Julho</b>	Realizar acompanhamento eficiente da frequência	Finalização das atividades	- Correções	Revisão do plano de aula para trabalhar lacunas de aprendizagem	04 - Conselho de Classe

## VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

Atendimento Nutricional - Uma Visão Prática Adultos e Idosos Leung, Maria do Carmo Azevedo; Leung, Maria do Carmo Azevedo; Galisa, Mônica Santiago; Galisa, Mônica Santiago; Mesquita, Dith Medeiros de; Mesquita, Dith Medeiros de; Bom, Avany Maria Xavier; Bom, Avany Maria Xavier / M. Books

-Tabelas Nutricionais para avaliação de macro e micro nutrientes -Calculadora -BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Banco de Leite Humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília: Anvisa, 2008.

. ARAÚJO, Maria Odete Dantas de; GUERRA, Thérbia Maria de Medeiros. Alimentos per capita. 2ª ed. Natal, RN: Editora Universitária, 1995.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetria e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003. ARAÚJO, R. M. S. et al. Cardápios com Receitas de Baixo Custo. Viçosa: Editora UFV, 2004. BABIAK, R. M. V. Introdução ao Diagnóstico Nutricional. São Paulo: Editora Atheneu, 1997.

Assembléia Mundial de Saúde: Wha 57.17 8ª sessão plenária de 22 de maio de 2004.

BENDER, Arnold E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. Tradução de NEVES, Paulo Augusto et al. São Paulo: Livraria Roca Ltda, 1982.

BENEDICTO, Márcia de Lourdes; REGGIOLLI, Márcia Regina. Manual de dietas para o restaurante industrial. São Paulo: Editora Atheneu, 1997. FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1998.

BRANCO, L. M.; DIAS, S. A. O. D.; SUREIRA, Thaiz Matos. Apostila de Identificação do Estado Nutricional. São Paulo, 2006.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Banco de Leite Humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília: Anvisa, 2008.

BRASIL, Ministério da Saúde. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, Ed Ministério da Saúde, 2009. 112p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Serie A. Normas e manuais técnicos no 107. Brasília: Ministério da Saúde; 2002.

BRUNKEN GS, LENIR VG, FISBERG M. Anemia em crianças menores de 3 anos que freqüentam creches públicas em período integral.. Jornal de Pediatria – 77(1): 5056, 2002.

BRUNORO, N. M. C.; PELUZIO, M. C. G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008. CARREIRO, D. M. Entendendo a Importância do Processo Alimentar – Nutrição Funcional: Guia Completo Sobre a Nossa Alimentação e Seus Efeitos no Organismo. 1ª Edição. São Paulo: Referência, 2006.

Calculadora

CAMPOS, M.T.F.S., COELHO, A.I.M. Alimentação Saudável na Terceira Idade – estratégias úteis. 2 ed. Viçosa: Editora UFV, 2005.

Cardápios - Técnicas e Planejamento. Mendonça, Rejane Teixeira

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015

Credidio Edson. Dietoterapia na Nutrologia Medica. 3 ed. Itu: Ottoni Editora, 2008.

CTENAS, Maria Luiza de Brito; VITOLLO, Márcia Regina. Crescendo com saúde: O guia de crescimento da criança, São Paulo: C2 Editora e Consultoria em Nutrição Ltda, 1999.

Cuppari Lilian, Avesani CM, Santos NSJ. Necessidades e Recomendações de Energia. in: Cuppari, Lilian. Nutrição. Nutrição Clínica no Adulto. 2 ed. Barueri: Manole, 2005.

DE ANGELIS, R. C.; TIRAPÉGUI, J. Fisiologia da Nutrição Humana – Aspectos Básicos, Aplicados e Funcionais. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

EUCLYDES, M. P. Nutrição do Lactente: Base Científica para uma Alimentação Adequada. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2000.

Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos : um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 2. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

Divisão de Educação e Cultura: Guia de Alimentação: Missão Possível 1: Alimento-se bem infantojuvenil. São Paulo: SESI, 2013

Documentário: Muito Além do Peso Ano: 2012 Direção: Estela Renner Produção: Juliana Borges Roteiro: Estela Renner, Marcos Nisti

DUTRA-DE-OLIVEIRA, José Eduardo, Marchini, J. Sérgio. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998.

ESCUDELLER MML, VENANCIO SI, PEREIRA JCR. Estimativa do impacto da amamentação sobre a mortalidade infantil. Rev de Saúde Pública, São Paulo, 37(3):319325, 2003.

EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 3 ed. Viscosa/Minas Gerais: Metha, 2005.

FAGIOLI, D., Nasser, L.A., Educação Nutricional na Infância e Adolescência: planejamento, intervenção e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006.

FEFERBAUM, R. ; FALCÃO, M.C. Nutrição do Recém-nascido. São Paulo: Editora Atheneu, 2003

FRANK, A.A., Soares, E.A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2004.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M. Books, 2008.

Galisa, MS; Esperança, LMB; Sá, NG. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M.Books, 2008. GUYTON, Arthur C. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan S.A., 1989.

Galisa, MS; Esperança, LMB; Sá, NG. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M.Books, 2008.

- Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>, acesso em 10/02/2016.
- Guia da Boa Saúde - Receitas práticas e saudáveis para crianças e bebês. Ediouro: Osasco, 2015
- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos Nutricionais – Conceitos e Aplicações Práticas. M. Books do Brasil Editora Ltda., 2008. PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. São Paulo: Livraria Varela.
- GUYTON, Arthur C. Tratado de Fisiologia Médica 11º Ed.. Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan S.A., 2006.
- JACOBINO, Angela. Bebê orgânico: o poder da dieta paleo. Guia da Boa Saúde. Ediouro: Osasco, 2015
- KACHANI AT, ABREU CLM, LISBOA SBH, FISBERG M. Seletividade alimentar da criança. Revista Pediatria SP. 2005, 27(1): 48-60. MAGNONI, D., Cukier, C., Oliveira, P.O. Nutrição na terceira idade. 1 ed, São Paulo: Sarvier, 2005.
- LAMARE, Rinaldo. A vida do bebê. 42 ed. Rio de Janeiro: Agir, 2009
- MAGNONI, D., Cukier, C., Oliveira, P.O. Nutrição na terceira idade. 1 ed, São Paulo: Sarvier, 2005.
- MAHAN, L. Kathleen, Escott-Stump, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 6 ed. São Paulo: Roca, 2005.
- MAHANN; SCOTT-STUMP; RAYMIND. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª Edição. VITOLLO. Da Gestação a Adolescência. Direitos da lactante ( art. 396 da CLT), art. 93, parágrafo 3º do Regulamento da Previdência Social (RPS), aprovado pelo Decreto nº 3.048/99 e Lei 11.770/2008.
- MARTINEZ, T,L da Rocha Dislipidemias: da teoria à prática. São Paulo, Ed. Atheneu, 2004.
- MORTE, Cristina M. G.; GIUGLIANI, Elsa R. J. Recomendações para alimentação complementar da criança em aleitamento materno. Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, RJ., v 80, n 5, p131141, nov 2004.
- OLIVEIRA L.P.M. et al. Alimentação complementar nos primeiros dois anos de vida. Rev. Nutr., Campinas, 18(4):459-469, jul./ago., 2005.
- Oliveira, JED, Marchini, J.S. Ciências Nutricionais. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2001. OMS – Organização Mundial da Saúde. Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde: 57ª Assembléia Mundial de Saúde: Wha 57.17 8ª sessão plenária de 22 de maio de 2004.
- OMS – Organização Mundial da Saúde. Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde: 57ª Organização Mundial de Saúde (OMS), 1998. Junta de Conselho de Especialistas FAO/WHO/UNU. Necessidades de Energia e Proteína. São Paulo: Editora Roca.
- Philippi ST. Alimentação Saudável e Pirâmide dos Alimentos. In: Philippi ST. Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição. Barueri: Manole, 2008.
- PINHEIRO, Ana Beatriz V.; LACERDA, Elisa Maria A.; BENZECRY, Esther H.; GOMES, Marisa Conceição S.; COSTA, Verônica M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 2ª ed. Rio de Janeiro: produção independente, 1994.
- Planejamento Alimentar - Educação Nutricional... Gomes, Clarissa Emília Trigueiro; Santos, Eliane Cristina dos Santos.
- Programa de apoio à nutrição Nutwin: versão 1.5. MS Anção, L Cuppari, AS Draibe, D Sigulem. Departamento de Informática em Saúde SPDM, 2002. Projeto Multimídia
- REGO FILHO, E. A. Manual de Pediatria. Londrina: Editora UEL, p.57-63, 455-463, 2000
- RIBEIRO, Beatriz Gonçalves; FRANK, Andréa Abdala. Bases para um planejamento alimentar. 1ª ed. Rio de Janeiro: CC&P Editores, 1998.
- ROSSI, Roseli Lomele. Saúde & Sabor com Equilíbrio: Receitas Infantis da Nutricionista Dra. Roseli Rossi. 1ed. São Paulo: Clínica Equilíbrio Nutricional, 2010
- Sá NG. Nutrição e dietética. 7.ed. São Paulo: Nobel, 1990.
- SCHERZ, Friedrich Senser y Heimo; MUNCHEN, Garchingbei. “Souci – FachmannKraut”. Tradução de ESCOBAR, Jaime Esain; BUESA, Maria Otilia Lopez. Zaragoza – Espanha: Editorial Acríbia S/A, 1999.
- SHILS, Maurice E. e cols. Tradução de FAVANO, Alessandra e ou. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9ª edição. São Paulo: Editora Manole Ltda, 2003 CEB – Critério de classificação econômica. Disponível em: URL: <http://www.anep.org.br/arquivos/ccceb>. Acesso em 30/03/09
- SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004.
- SILVA, Sandra Maria Chemim Seabra da, Bernardes, Silva Martinez. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004.
- SILVA, Sandra Maria Chemim Seabra da, Bernardes, Silva Martinez. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004.
- SIMON VGN, de SOUZA JMP, de SOUZA SB. Aleitamento materno, alimentação complementar, sobrepeso e obesidade em escolares. Revista de Saúde Pública. 2009; 43(1): 609.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009.
- Tabelas Nutricionais para avaliação de macro e micro nutrientes/ TACO
- TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva; MACHADO, Flávia Mori Sarti. Alimentos em questão. São Paulo: Ponto crítico, 2001.
- VINAGRE RD, DINIZ EM, VAZ FA. Leite humano um pouco de sua história. Pediatria (São Paulo) 2001; 23(4): 3405.
- VITALLE, M.S. de Souza. Alimentação do Adolescente. In: Ancona Lopez, F., Brasil, A. L. Dias. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. São Paulo, Atheneu, 2003.
- VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
- WILLIANS, Sue Rodwell. Tradução de GARCEZ, Regina Machado. Fundamentos de nutrição e dietoterapia. 6ª edição. Porto Alegre: Artes médicas, 1997.

## VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Elaboração de cardápio Orientações serão previamente encaminhadas via e-mail.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Atividade Interdisciplinar entre PA e ENSP: Avaliação nutricional e identificação das NET e elaboração de cardápio.

## VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Avaliação escrita

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas.

Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente ou coletivamente, com a orientação do professor sempre que necessário.

Estudo de caso com situações problema

Exercícios de fixação (questionários, esclarecimento de dúvidas, cálculos).

Leituras complementares, esclarecimento de dúvidas.

O professor avaliará, através dos instrumentos já citados, o sucesso da recuperação com consequente superação das falhas detectadas.

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

Posteriormente poderá haver um segundo enfoque da avaliação do conteúdo.

## IX – Identificação:

Nome do Professor	KELLY CRISTINA RIBEIRO AGUIAR ;	Data	28/02/2019
Assinatura			

**X – Parecer do Coordenador de Curso:**

O PTD está de acordo ao que está estabelecido no Plano de Curso da ETEC Rodrigues de Abreu, em especial no que está definido para o componente curricular.

Nome do Coordenador:

Assinatura: Data: 01/03/19

---

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

**XI - Replanejamento**

Data	Descrição
------	-----------

Imprimir